

<b>R-PG-07-03</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión: 30/05/2022.1
-------------------	----------------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.: 6010 GUISO DE TERNERA EN SALSA JARDINERA</b>
-----------------	---

<b>INGREDIENTES</b>
Salsa jardinera 50,8% (caldo de la vacuno, agua, cebolla, zanahoria, guisantes, pimiento rojo, vino tinto ( <b>SULFITOS</b> ), tomate concentrado (concentrado de tomate y sal), aceite de oliva virgen extra, salsa de <b>SOJA</b> (agua, azúcar, proteína de <b>SOJA</b> hidrolizada, colorante E150d, sal, estabilizante: E415, aroma y acidulante: E330), sal, azúcar, especias, almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415), ternera 32,8% (morcillo de ternera 32,4%, sal, especias y aceite de oliva virgen extra), zanahoria y patata. Origen de la carne: UE


<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
<b>Color</b>	Tipico de guiso de ternera
<b>Olor</b>	Tipico de guiso de ternera
<b>Sabor</b>	Tipico de guiso de ternera
<b>Consistencia</b>	Tipico de guiso de ternera

<b>USO ESPERADO</b>
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

<b>MODO DE EMPLEO</b>
Sacar la barqueta de la bolsa. Abrir un poco la tapa del envase utilizando la solapa abre-fácil. Introducir el envase en el microondas evitando que toque las paredes del mismo y calentar 2-3 minutos a máxima potencia. Abrir con cuidado, remover y comer directamente de la baqueta si se desea.




<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>5 meses</b>
<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>Envasado al vacío</b>
<b>MÉTODO TRATAMIENTO</b>	<b>Pasteurización</b>
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</b>	<b>Refrigeración T<sup>a</sup> ≤ 8 °C</b>
<b>FORMA DE LOTEADO</b>	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>	
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)

<b>CARACTERÍSTICAS QUIMICAS</b>		
<b>Composición nutricional</b> (por 100g de producto)  <b>NUTRI-SCORE</b> 	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	485 / 115
	GRASAS (g) de las cuales:	6,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,9
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	2,8
	AZUCARES (g)	2,8
	PROTEINAS (g)	10,3
	SAL (g)	1,0
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevo			x
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja	x		
Leche y sus derivados			x
Lactosa		x	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			x
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	x		
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			x

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	190	Largo (mm)	313	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	140	Ancho (mm)	228	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	30	Alto (mm)	131	Alto (mm)	1984
Nº Unidades	1	Nº Unidades	6	Cajas / capa	12
Peso neto (g)	300	Peso neto (Kg)	1,8	Nº capas	12
Peso bruto (g)	322	Peso bruto (Kg)	1,932	Altura de una capa (mm)	313
Tara (g)	22	Tara (g)	336	Total de cajas	144
CÓDIGO GTIN 13	8431562060102	CÓDIGO GTIN 14	18431562060109	Total de unidades	864
Nº raciones	1			Peso neto palet (Kg)	259,2

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.010442/P
<b>FABRICANTE</b>	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCIA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS
<b>Reglamento 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 853/2004</b> por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>Reglamento 178/2002</b> principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
<b>RD 1334/1999</b> Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 1169/2011</b> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
<b>Reglamento 2073/2005</b> relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<b>Reglamento 1441/2007</b> modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones <b>CENAN 1982</b>
<b>Reglamento 1830/2003</b> relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
<b>Reglamento 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
<b>Reglamento 10/2011</b> sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.